

二重構造の食文化

丹 埜 靖 子

ケニアの首都ナイロビの中心街には美しいホテル、レストラン、コーヒーションなどが軒を連ねている。店も建物もヨーロッパ風で、どこかの国際都市と何ら変わるところがない。世界の主な料理は揃っているし、日本料理店も三軒ほどあって繁盛している。しかしこうした店の客の中心は外国人で、お国料理かエスニック料理を味わっているのであり、大部分のケニア人とは無縁である。

はつきりとした ナイロビの町がかなりはつきりと外国人居住地域（欧米人、日本人、アラ人種別社会）ブ人、ケニア内外のエリートアフリカ人が住む）、アジア人（インド・パキスタンなど南アジア系の人をさす）居住地域、アフリカ人居住地域に分かれているのと同様に、ホテルや食堂、マーケットなどもこの三つのタイプに分類される。とくに、外国人を対象とするものと、アフリカ人を対象にしているものとの格差が著しい。

町の中心部を占め、広告も行きとどき、外食産業に占めるシェアが大きいのは前者である。極端な例では、独立以前「犬とアフリカ人立入禁止」の看板を出していたというホテルが今も健在で、コロニアルな雰囲気を漂わせている。このタイプのホテルやレストランはほとんどが国際資本、欧米資本の経営で、中レベルには現地アジア人資本も進出している。こうした施設の利用客は、

(イ) ケニア在住ヨーロッパ人。エキスパトリエイト (Expatriate) と呼ばれ植民地時代からの独自のコミュニティを形成している。全ケニア人口の約〇・三%で、大農場経営、専門職、キリスト教ミッションナリー、企業経営などに従事している。

(ロ) 観光客。一九八九年統計で約七三万人。年率約五%の増加傾向にあり、ドイツ人がトップを占める。

(ハ) 外国企業、国際機関、大使館などの在勤者。

(ニ) アフリカ人エリート。政府官僚、大企業経営者、農場地主、医者などの専門職、大学教授などで、全体からみればほんの一握りである。

このほか、ケニア社会の中で異なったコミュニティを形成するグループとして、インド・パキスタン系アジア人がいる。全人口の約〇・六%を占め、商業ビジネスを握っていて、羽振りのよさが目立つ存在となっている。ナイロビ市中心部の北西、ウエストランド、パークランド近辺はさながら南アジアで、朝な夕なスピーカーを通じてムスリムの祈りが流れ、家々から、

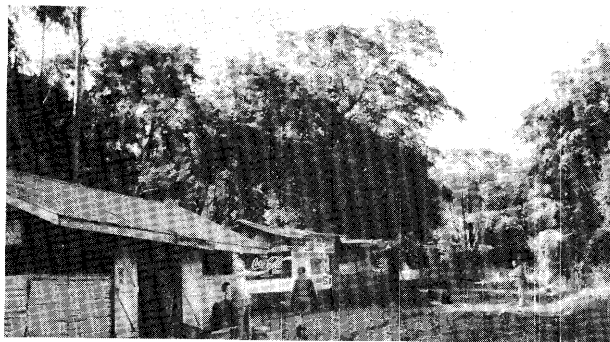
またレストランや店や寺院から、香料とスパイスの香りが町に漂う。繁華街にもインド料理店は多く、多少アフリカナイズされたものもあって人気が高い。レストランに限らずインド人商店の経営者はケニア生まれの二世三世であり、アフリカ人従業員が働くカウンターの後ろやレジに立って目を光らせている。

市の中心部の東をリバーロードが南北に伸びており、そこから東はアフリカ人地区といえる。郊外の各方面にもアフリカ人地区が広がっている。ここにほんとうのケニアがあるともいえない。

庶民のナイロビで働く人たちは朝が早い。かなり遠くの郊外から通ってくるた
昼食メニューめである。

朝五〜六時の暗いうちに家を出て、バス停まで数キロの道を歩く。バスやミニバスは猛烈に混む。家を出る時はせいぜいお茶一杯しかとらないから、職場に到着する頃は疲れて空腹となる。十時頃にはおおむねティーブreekがあるが、昼食が重要な栄養摂取源だ。

彼らの外食は昼食中心である。一番ポピュラーな店はキオスクである。オフィスセンターの周辺部のちょっととした道路沿いや木陰のある空き地、バスターミナル広場、ショッピング街の裏道などに常設されたバラック建ての小屋で、通常、いくつかの種類のちがう店の集団である。常設とはいえ自分の土地ではないので、市当局次第でいつなんどき立ち退き、とりこわしとなるか分からない不安定なものである。経営者はアフリカ人で、サイズは小ささまざま。場所に



キオスクの朝（ナイロビ市の中心に近い裏通り）

もよるが通常、水道、ガス、電気はなく、ドラム缶の汲み水、炭火、アセチレンランプやカンテラなどを使っている。通常夜は店じまいするが自家発電で宵のうちには営業するものもある。

飲物や食べ物を売る店はティーキオスク、あるいはホテリと呼ばれるている。お茶（チャーイ）はもちろんケニアティー。大きなやかんに入ったミルクと砂糖入り紅茶は、煙くさいがなかなかうまい。ケニア人にとってお茶が一番大切な飲物で、体を元気づけると考えられている。「朝からお茶も飲んでいない」というのはみじめさの代名詞であり、チャーイにはわいろ、心付けの意味もある。

土のにおいをかぎ、小鳥の歌を聞きながら、ほの暗いキオスク内のテーブルで、あるいは木陰で、茶を飲みながらつまむものには、最もポピュラーなマンダジ（四角い揚げパン）をはじめ、ケーキ（カステラパン）、チャパティ（インド式薄焼きパン）、サモサ（インド式の三角形の揚げぎょうざ）などがある。また炭酸入り清涼飲料水の飲物はソーダと総

称され、コーラ、ファンタオレンジの類は非常によく飲まれてゐる。買い食い派には、都心部の路傍で七輪で焼いている焼トウモロコシ、新聞紙を小さい円錐形にたたんだ袋に入れたピーナツ、路上に並べたオレンジやバナナなどもある。車屋台でハンバーガー、ホットドッグ、ドーナツなどを売っているのも見かけた。こうした手軽な店がつねに取締りの不安にさらされてゐるのは気の毒である。

軽食としてはこの程度だが、昼食用のメニューがいろいろあるレストラン式キオスクもある。ウガリ（トウモロコシや小麦、キャッサバなどの粉をよくこねて蒸したもの。ケニア人の“ごはん”である）、イリオ（ジャガイモ、さつまいも、豆をつぶしたもの）、ウジ（ウガリの粉やごはんをポリッジ風にねったもので、甘く味つけたものもある）を主食とすれば、副食は、カランガ（牛肉や山羊肉などとジャガイモを煮込んだもの）、マツンボ（牛や山羊レバーの煮物）、ンゴンベ（ごった煮）、スクマ（ケール菜の煮物）などがポピュラーである。ブリキの皿かプラスチックの皿に気前よく盛りつけたものを、コップの水をもらって食べる。ナイロビの水道水は、外国人でも安心してそのまま飲める。キオスク集団のなかには八百屋、ドレスメーカー、床屋、日用品店、靴修理などもあり、縁日のように賑やかで、ニワトリも走り回っている。

キオスクよりやや本格的なアフリカ食堂は室内も広く、料理の種類が豊富で、宿泊施設を持つものもある。前出のメニューのほか、ピラウ（焼きめし。牛肉入が多い）、ピリヤニ（鶏肉入り焼きめし）、チップス（英国式フレンチフライ）、ニヤマ・チョマ（牛、山羊の焼き肉）、ソーセー

ジ、オーブンサンドなどを出す。新しいタイプではファーストフードの店ウインピー、ケンタッキーフライドチキン、焼きたてチキンとチップスの店やセルフサービスのカフェやアイスクリームパーラーなどが増えている。

ナイロビから 地方の中心的な村のメインストリート沿いには、飲み屋や食堂、アフリカ外に出ると 方式ホテルが並んでいるのが見られる。食堂はインフォメーションセンターでもあり、ラジオが置いてあったり、張り紙が貼ってあったりする。メニューには載っていないが、覚醒効果のあるミラーの枝を売っていたりする。

観光立国の名にふさわしく、ナイロビやモンバサの国際都市以外の地方都市にもヨーロッパ式ホテルやレストランが多い。そのなかで一つ触れておきたい、紅茶好きには見逃せないホテルがある。ナイロビからビクトリア湖岸のキスムへ行く途中にはケニア・ティーの生産地帯があり、緑の茶畑が延々と続く。その中心地ケリチョにある、その名もティー・ホテル。宿代も高いことで有名だが、お茶代も高くキオスクの一〇〜二〇倍くらいはする。しかし広い庭には色とりどりの花が咲き、珍しい鳥がたわむれ、それはすばらしい。この辺の紅茶は、インド式に煮出すとのこと。地方のホテルやバーのディスプレイはアフリカ人でいっぱいだ。飲むのはたいていビール、それも常温が好まれる。

外食産業には貢献しないが、タダメシという意味での外食はごく一般的らしい。食事時に来訪者があれば気軽に食べさせる。アフリカ社会の相互扶助の伝統的精神からきているのだらう

か。アフリカンスタイルの食事は何人にも分けられて臨機応変なところがいい。また、成人式や結婚式の祝いには山羊を殺して隣近所みんなにふるまう。誰が来ても「カリブーニ・ラフィキ」(Welcome friend)である。

一九八九年の政府統計によると、観光産業の収益はGDPの約六％に当たり、しかも前年比二四％の増加であった。また、レストラン、カフェ、バー等の飲食産業の収益は前年比三〇％の大幅増となっている(ただしこの中にはインフォーマルな営業は含まれていない)。しかし、有名なサファリも、ほとんどのケニア人は行ったことがないという。観光、外食産業は着実に伸びているが、二重構造が当分続くこともまちがいない。

(たんの やすこ/アジア経済研究所図書資料部資料情報相談室長)